



## AKTIVE TROCKENHEFE

# Heritage Pilsner

## Produktinformation

für **Craftbeer-Brauer**  
von Craftbeer-Freunden

Die hochwertige aktive Trockenhefe von Pinnacle ist in ihrer Performance mit Flüssighefe vergleichbar. Außerdem bietet sie eine praktische, gleichmäßige und kosteneffiziente Option.

**Zutaten:** Hefe, Emulgator (E491).

### Typische Analyse bei der Verpackung:

% Trockengewicht	> 93%
Hefe Lebendzellzahl (KBE/g)	> 6.0E+09
Kein Saccharomyces spp.	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> Hefezellen
Insgesamt Bakterien	< 1 cfu per10 <sup>6</sup> Hefezellen

**Verpackung:** 500g Vakuumpackungen, 10kg Vakuumpackungen und 11,5g Beutel.

**Haltbarkeit:** Drei Jahre ab Herstellungsdatum.

**Lagerbedingungen:** Das Produkt sollte unter trockenen Bedingungen bei 4-10°C aufbewahrt werden. Die Vakuumpackung ist so lange hart, bis sie geöffnet wird. Geöffnete Packungen sollten luftdicht verschlossen werden, wenn sie nicht vollständig verwendet werden, bei 4°C gelagert und innerhalb von 5 Tagen aufgebraucht werden.

**Dosierung:** Die Anstellhefemenge hängt von der Stammwürze sowie den Braubedingungen ab. Wir empfehlen eine Beimpfung von mindestens 1 Millionen Lebendzellen pro mL pro °Plato. Eine Dosierung von 100-200 g/hL wird ein Minimum an 6-12 Millionen Lebendzellen pro mL erreichen.

### Die Hefe kann direkt angestellt werden, wenn Sie jedoch eine Rehydrierung bevorzugen, folgen Sie bitte diesen Schritten:

- Vorbereitung des Rehydrationsmediums:  
10 x Hefegewicht (5 Liter für 500g-Packung), verwenden Sie sterile Würze (<5° Plato) oder steriles Wasser 23-30°C, Optimaltemperatur 25°C. Verwenden Sie kein demineralisiertes Wasser.
- Öffnen Sie die 500g-Packung mit einer sterilen Schere. Streuen Sie den Inhalt vorsichtig auf die Oberfläche, um Verklumpung zu vermeiden.
- Rühren Sie sorgfältig um und lassen Sie die Mischung 15-20 Minuten stehen. Eine langsame Rehydratation erlaubt die Ausformung von Hefemembranen.
- Setzen Sie Hefe nie einem Temperaturschock aus: passen Sie die Temperatur der rehydrierten Hefe im Rahmen von 5°C der zu beimpfenden Würze an, indem Sie Würze hinzugeben.
- Rühren Sie vorsichtig um und lassen Sie die Mischung 5-10 Minuten stehen.
- Rühren Sie gut um und gießen Sie diese in die Bierwürze, um den Gärungsprozess zu starten. Verwenden Sie rehydrierte Hefe innerhalb von 30 Minuten nach der Rehydrierung.

### Vergärung\*:

74-81%



### Gärungstemperatur:

12-15°C



### Ausflockung:

Hoch Dieser Hefestamm ist sehr flockig und produziert helle Biere.



### Alkoholtoleranz:

9-11% abv



### Pitching Rate:

100-200 g/hL



### Gärungsrate\*:

Sehr schnell



### Schaumstabilität:

Sehr gut



### POF:

Negativ



### Diacetylreduktion:

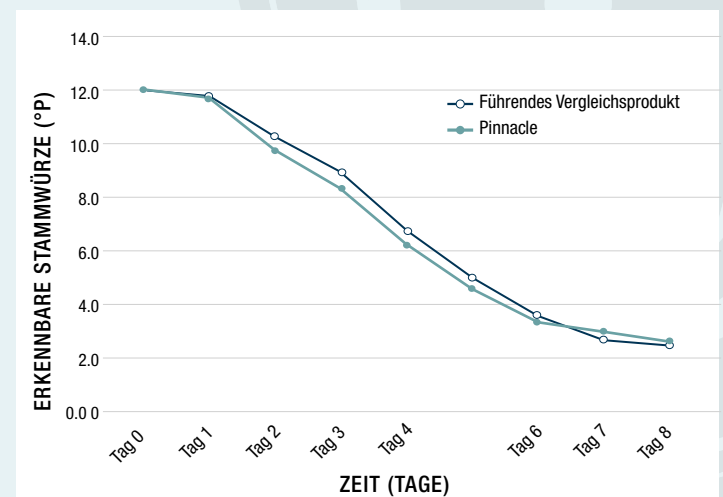
Schnell



### Aromabeitrag / Bierarten:

Pinnacle Heritage Pilsner ist eine Hefe, die trockene, klare und knackig frische Lager und Pilsner produziert. Die entstandenen Biere haben ein reines Geschmacksprofil mit einem feinen, komplexen, subtilen, fruchtigen Aroma und mildem Geschmack - ein Bier mit sehr reinem und frischem Aroma im echten Lager-/Pilsner-Stil. Dieser vielfältige, untergärige Hefestamm ist für alle Arten europäischer „Lagerbiere“ geeignet und somit ideal für deutsche und böhmische Pilsner, amerikanische Pilsner, Maibock, Doppelbock, Oktoberfest und Märzen.

\* Die Gärungszeit und der Vergärungsgrad hängen von der Beimpfungsrate, der Hefeverarbeitung, der Gärungstemperatur und der ursprünglichen Zusammensetzung der Bierwürze ab.



Vergleich von Pinnacle Heritage Pilsner mit einem führenden Marktprodukt in einer 12°P Würze, fermentiert bei 12°C (54°F)